ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ: Директор института Институт спорта, туризма и сервиса

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранител в енстеме электронного документоборота ПОУРГУ (Ожно-Уранского государственного университета СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП Кому выдан: Эрапх В. В. Пользовтель: стакум

В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П1.11 Концептуальные решения в ресторанном сервисе для направления 43.03.01 Сервис уровень Бакалавриат профиль подготовки Ресторанный сервис форма обучения заочная кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514

Зав.кафедрой разработчика, д.техн.н., проф.

Электронный документ, водинеанный ПЭП, хранится в системе электронного документооброрта (Южно-Уранского государственного университета СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП Кому выдан: Тошев А. Д. Польователь: toshevad (ата подписания: 13 01 2022

А. Д. Тошев

Разработчик программы, к.техн.н., доцент

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранитея в енстеме электронного документооборота ПОУрГУ Ожлю-Уральского государственного университета СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП Кому выдан: Саломатов А. С. Пользователь: salomatovas Lara подписания: 12 ol 2022

А. С. Саломатов

СОГЛАСОВАНО

Руководитель образовательной программы д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины является ознакомление студента с нормативно-технической документацией, регламентирующей правила разработки и внедрения стандартов обслуживания в ресторане Задачи: - развитие теоретических положений об услуге общественного питания как потребительской стоимости и выявление закономерностей, связанных с продвижением услуги на рынке и удовлетворением потребностей населения; - разработка научных принципов и правил классификации услуги общественного питания, способствующих внедрению компьютеризации в процессы управления ассортиментом и качеством услуг и совершенствованию информационного обеспечения; - участие в разработке критериев качества услуги общественного питания, которые закладываются в нормативно-технические документы на услуги; - изучение порядка обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания, особенности организации обслуживания и предоставления услуг на предприятиях различных типов и классов; - исследование современных методов и форм обслуживания на предприятиях общественного питания; - использование данных передового отечественного и зарубежного опыта по организации обслуживания в ресторанах, барах и кафе, публикуемые в отечественных и зарубежных газетах и журналах.

Краткое содержание дисциплины

Методика преподавания предмета строится на основе сочетания теоретического и практического обучения. При планировании и проведении занятий использованы такие формы и методы обучения как лекции, семинарские и практические занятия. При изучении дисциплины уделено внимание самостоятельной работе студентов, написанию рефератов, докладов, составлению схем, создание презентаций, что способствует формированию профессиональных умений и навыков, углублению профессиональной подготовки, организации творческого труда. С целью осуществления контроля знаний и проверки уровня усвоения материала программой предусмотрен зачёт. Перечень вопросов контрольно-измерительных тестов охватывает содержание изученного программного материала, и позволяет сделать заключение об уровне его усвоения студентами.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-4 ПК-4 Способен владеть методами управления командой проекта по внедрению изменений в сети предприятий питания	Знает: способы осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания; принципы проектирования предприятий ресторанного бизнеса Умеет: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка; составлять техническое задание на проектирование предприятия питания ресторанного бизнеса Имеет практический опыт: в области анализа и оценки результативности системы контроля

	деятельности предприятия ресторанного
	бизнеса; навыками проверки правильности
	подготовки технологического проекта,
	выполненного проектной организацией
	Знает: способы осуществления поиска, выбора и
	использования новой информации в области
	развития индустрии питания; принципы
	проектирования предприятий ресторанного
	бизнеса
	Умеет: способы осуществления поиска, выбора и
	использования новой информации в области
	развития индустрии питания; принципы
ПК-5 Способен владеть методами управления	проектирования предприятий ресторанного
командой проекта по внедрению изменений в	бизнеса осуществлять поиск, выбор и
сети предприятий питания	использование новой информации в области
ссти предприятии питания	развития потребительского рынка; составлять
	техническое задание на проектирование
	предприятия питания ресторанного бизнеса
	Имеет практический опыт: в области анализа и
	оценки результативности системы контроля
	деятельности предприятия ресторанного
	бизнеса; навыками проверки правильности
	подготовки технологического проекта,
	выполненного проектной организацией

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Деловое общение и основы теории коммуникации, Управление персоналом, Организация предпринимательской деятельности	Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах, Кулинарный и кондитерский дизайн, История ресторанного дизайна, Проектирование и дизайн предприятий ресторанного бизнеса, Разработка и реализация проектов по повышению конкурентоспособности сети предприятий питания, Производственная практика, преддипломная практика (10 семестр)

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
Организация предпринимательской деятельност	Знает: правовые аспекты предпринимательской деятельности Умеет: применять на практике полученные знания при организации предпринимательской деятельности на предприятиях сервиса Имеет практический опыт: в планировании хозяйственной деятельности в области сервиса
Деловое общение и основы теории	Знает: Основы планирования сервиса, основы

	V C
коммуникации	планирования сервиса Умеет: Составлять план
	сервиса в зависимости от изменения
	конъюнктуры рынка и спроса потребителей,
	составлять план сервиса в зависимости от
	изменения конъюнктуры рынка и спроса
	потребителей Имеет практический опыт:
	Навыками планирования хозяйственной
	деятельности сервиса, навыками планирования
	хозяйственной деятельности сервиса
	Знает: основные источники научно-
	техническойинформации; отечественный и
	зарубежный опытв сервисной деятельности,
	требования к организации процессасервиса
	Умеет: использовать научно-
	техническуюинформацию, отечественный и
	зарубежный опытв сервисной деятельности,
	проводить анализ требованийпотребителя;
Управление персоналом	организовать процесс сервиса,проводить выбор
	ресурсов; Имеет практический опыт: навыками
	использования научнотехнической информации,
	отечественного изарубежного опыта в сервисной
	деятельности; методами сбора, обработки и
	анализаинформации для использования в
	практическойдеятельности, навыками
	организации процессасервиса и подбора
	необходимых ресурсов исредств с учетом

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 ч., 12,25 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах Номер семестра 7
Общая трудоёмкость дисциплины	72	72
Аудиторные занятия:	8	8
Лекции (Л)	4	4
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	4	4
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
Самостоятельная работа (СРС)	59,75	59,75
с применением дистанционных образовательных технологий	0	
Технологические процессы в сервисе (подготовка к докладу)	59,75	59.75
Консультации и промежуточная аттестация	4,25	4,25
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет

5. Содержание дисциплины

№	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах				
раздела		Всего	Л	П3	ЛР	
1	Общая характеристика стандартов обслуживания	1	1	0	0	
/.	Характеристика торговых помещений и их роль в обслуживании клиентов	1	1	0	0	
1 3	Информационное обеспечение процесса обслуживания в ресторане	1	1	0	0	
4	Этапы разработки стандартов обслуживания	1	1	0	0	
5	Этапы внедрения стандартов обслуживания	1	0	1	0	
1 h	Общие принципы применение стандартов обслуживания потребителей в ресторанах	1	0	1	0	
/	Разработка и внедрение стандартов обслуживания приемов и банкетов	1	0	1	0	
1 8	Разработка стандартов обслуживания в социально- ориентированных предприятиях	1	0	1	0	

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Общая характеристика стандартов обслуживания	1
2	2	Характеристика торговых помещений и их роль в обслуживании клиентов	1
3	3	Информационное обеспечение процесса обслуживания в ресторане	1
4	4	Этапы разработки стандартов обслуживания	1

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол- во часов
5	5	Этапы внедрения стандартов обслуживания	
6	O	Общие принципы применение стандартов обслуживания потребителей в ресторанах	1
7	7	Разработка и внедрение стандартов обслуживания приемов и банкетов	1
8	1 8	Разработка стандартов обслуживания в социально-ориентированных предприятиях	1

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС				
Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс				
(подготовка к докладу)	Чернова, Е. В. Ресторанное дело: учебное пособие / Е. В. Чернова. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2021. — 260 с. — ISBN 978-5-6044302-2-4. — Текст:		часов 59,75	

электронный // Лань : электронно- библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146839 (дата обращения: 12.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.		
---	--	--

6. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ KM	Се- местр	контроля	Название контрольного мероприятия	вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учи- тыва- ется в ПА
1	7	Проме- жуточная аттестация	1	ı	1 ()()	В соответствии с порядком начисления баллов	зачет

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Не предусмотрены

6.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ
ПК-4	Знает: способы осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания; принципы проектирования предприятий ресторанного бизнеса	+
ПК-4	Умеет: осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка; составлять техническое задание на проектирование предприятия питания ресторанного бизнеса	+
ПК-4	Имеет практический опыт: в области анализа и оценки результативности системы контроля деятельности предприятия ресторанного бизнеса; навыками проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией	+
ПК-5	Знает: способы осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания; принципы проектирования предприятий ресторанного бизнеса	+
ПК-5	Умеет: способы осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания; принципы проектирования предприятий ресторанного бизнеса осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка; составлять техническое задание на проектирование предприятия питания ресторанного бизнеса	+
ПК-5	Имеет практический опыт: в области анализа и оценки результативности системы контроля деятельности предприятия ресторанного бизнеса; навыками проверки правильности подготовки технологического проекта, выполненного	+

проектной организацией

Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

Не предусмотрена

- б) дополнительная литература:
 - 1. Гостиница и ресторан: бизнес и управление офиц. русскоязыч. изд.: 16+ OOO "Изд-во Хоспитэлити" журнал. М., 2002-2015
 - 2. Алкогольная продукция. Ликероводочные изделия, коньяк и коньячные спирты: Утв. до 01.03.05 г. Сб. М.: ИПК Издательство стандартов, 2005. 231 с. ил.
- в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке: Не предусмотрены
- г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:
 - 1. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие к выполнению выпускной квалификац. работы / Е. И. Щербакова, А. С. Саломатов ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. общественного питания ; ЮУрГУ

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие к выполнению выпускной квалификац. работы / Е. И. Щербакова, А. С. Саломатов ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. общественного питания ; ЮУрГУ

Электронная учебно-методическая документация

Nº	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	система	Чернова, Е. В. Ресторанное дело: учебное пособие / Е. В. Чернова. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2021. — 260 с. — ISBN 978-5-6044302-2-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146839 (дата обращения: 12.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2	Пополнительная	библиотечная система издательства	Изосимова, И. В. Искусство обслуживания в ресторанных заведениях: учебное пособие / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева. — Красноярск: СФУ, 2021. — 172 с. — ISBN 978-5-7638-4249-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/181586 (дата обращения: 12.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

	Нет
	Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных
справо	очных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Перечень используемого программного обеспечения:

Не предусмотрено